



T-BONE STEAK MIT WALDBRANDSALZ, „ROASTED ROOTS“ UND BIERBQ-SOSSE

ZUTATEN

Für das Waldbrandsalz:

200g. **Sea-Salt-Flakes**

100g. **Fichtenspitzen**

Für das T-Bone Steak:

2 große **Steaks** a ca. 700g., fertig vorbereitet

4 kleine **Stöckchen**

Waldbrandsalz vom Rezept oben

1 El. Pflanzenöl

ZUBEREITUNG Rezept für 4 große Portionen

Waldbrandsalz

Die Fichtenspitzen von den groben Stielen befreien und in einen Mörser geben. Mit dem Bunsenbrenner so lange verbrennen bis nur noch schwarze Asche übrig bleibt.

Die Asche fein zerreiben und mit dem Salz mischen.

T-Bone Steak

Die Stöcke als „Abstandhalter“ benutzen und auf den heißen Grill legen. Die Steaks mit dem Öl einreiben und auf die Stöcke legen, damit sie langsam warm werden. Der Vorgang kann bis zu 45 Minuten dauern, die Steaks dabei alle 10 Minuten wenden. Im Idealfall bis zu einer Kerntemperatur von 50 Grad erhitzen (Kerntemperaturfühler benutzen) und dann von beiden Seiten sehr kräftig angrillen. Mit dem Waldbrandsalz würzen und am besten sofort servieren.





T-BONE STEAK MIT WALDBRANDSALZ, „ROASTED ROOTS“ UND BIERBQ-SOSSE

ZUTATEN

Für die Roasted Roots:

6 **Urkarotten**

6 **Karotten**

6 **Petersilienwurzeln**

1 großer Zweig **Rosmarin**

2 El. **Olivenöl**

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die BierBQ-Soße mit Woodland-Gin:

300g. **Kirschtomaten**

3 El. **Zucker**

3 El. **Weißweinessig**

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 El. **Ahornsirup** und 1 Tl. **Senf**

¼ **Vanilleschote**

1 kleines Stück **Sternanis**

1 **Chilischote**

3 **Schalotten** und 2 **Knoblauchzehen**

Saft und Schale einer halben **Zitrone**

Saft und Schale einer halben **Orange**

1 kleiner Schuss **Gin**

1 großer Schuss **frisches Veltins**

ZUBEREITUNG Rezept für 4 große Portionen

Roasted Roots

Das Gemüse kräftig waschen und trocken tupfen. Die Karotten und die Urkarotten längs halbieren, die Petersilienwurzeln von den Wurzelansätzen befreien und ebenfalls längs halbieren. Das Gemüse mit dem Olivenöl marinieren und auf dem Grill von allen Seiten kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und den Rosmarin dazugeben. Das Gemüse ist perfekt gegart, wenn es außen schön gebräunt ist und innen noch leichten Biss hat.

BierBQ-Soße mit Woodland-Gin (Rezept für 10 Personen)

Die Kirschtomaten waschen und trocken tupfen, die Chili vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln, die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden, die Knoblauchzehen schälen und andrücken, die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Den Zucker auf dem Grill (Alternativ in einem Topf) goldgelb karamellisieren, die Kirschtomaten dazugeben und kräftig anschwitzen. Schalotten, Chili, Knoblauch, Vanille, Sternanis, Essig, Zitronen- und Orangenschale, Ahornsirup und Senf dazugeben und alles ebenfalls kräftig anschwitzen. Jetzt die Mischung mit dem Gin übergießen und anzünden (Vorsicht! Stichflamme) Die Mischung mit frischem Veltins, Orangensaft und Limettensaft ablöschen und in ein Sieb geben. Mit einer Kelle die Soße durch das Sieb pressen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

